



# Provincia di Como

S1.02 SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI  
S2.05 SERVIZIO STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE - SAP

## DETERMINAZIONE N. 19 / 2023

**OGGETTO: SAP COMO - COMUNE DI INVERIGO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, DELLE SCUOLE PRIMARIE, DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO, DEL CENTRO ESTIVO COMUNALE E DEL PASTO PER GLI ANZIANI AL DOMICILIO PERIODO: 1 GENNAIO 2023 - 31 AGOSTO 2025 CON EVENTUALE RIPETIZIONE DEL CONTRATTO DAL 1 SETTEMBRE 2025 AL 31 AGOSTO 2027. CIG 9413841359.**

### **NOMINA COMMISSIONE DI GARA**

#### **LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.**

**Richiamata** integralmente la determinazione a contrarre n. 1216/2022 con cui si dava avvio alla procedura di gara per l'affidamento dell'appalto di cui all'oggetto, che prevede, tra l'altro, che l'aggiudicazione del servizio avvenga a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D.lgs n. 50/2016;

**Considerato** che, ai fini della valutazione della migliore offerta occorre procedere alla nomina della commissione di gara ai sensi dell'art. 77 del D.lgs n. 50/2016;

**Precisato** che il comma 3 del suddetto art. 77 è stato sospeso dall'art. 1, comma 1, lettera c), della legge n. 55/2019, termine di sospensione poi differito al 30 giugno 2023 dall'art. 8 comma 7 della legge n. 120/2020;

**Dato atto** che, la Provincia di Como ha ritenuto opportuno disciplinare, secondo canoni e principi di trasparenza, professionalità, parità di trattamento tra gli operatori, il procedimento di individuazione, selezione e nomina nonché la determinazione dei compensi da corrispondere ai commissari di gara;

#### **Richiamata:**

- la deliberazione del Presidente n. 28 del 21.06.2016 di approvazione del "Regolamento per la nomina delle commissioni giudicatrici negli appalti di lavori, servizi e forniture e nelle concessioni";

- la deliberazione del Presidente n. 13 del 23.02.2021 di approvazione della modifica al suddetto Regolamento, in conformità a quanto previsto dal Decreto del 12 febbraio 2018, emanato dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti di concerto con il Ministero dell'Economia e delle Finanze, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 16 aprile 2018, avente ad oggetto: "Determinazione della tariffa di iscrizione all'albo dei componenti delle commissioni giudicatrici e relativi compensi";

**Ritenuto pertanto** di procedere alla nomina della commissione di gara per l'aggiudicazione dell'appalto in oggetto indicato, secondo quanto disposto con il Regolamento di cui sopra;

**Ritenuta** la necessità di avvalersi, in aggiunta al Presidente di Commissione, di due esperti in materia, con specifiche conoscenze ed esperienze in tecnologia alimentare, figure professionali non presenti nell'organico della Provincia di Como e del Comune di Inverigo;

**Visti** i curricula del dott. Andrea Bolazzi e del dott. Alberto Grassi e ritenuto , in applicazione del principio di rotazione e per l'esperienza maturata nel settore cui il presente appalto attiene, di avvalersi dei predetti professionisti;

**Preso atto** delle dichiarazioni di inesistenza di cause di incompatibilità e di conflitti di interesse da parte dei componenti della Commissione di valutazione, acquisite agli atti di gara;

**Ritenuto** che tutti i componenti la Commissione posseggano le competenze necessarie alla valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla procedura in oggetto richiamata;

**Richiamate:**

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 7 del 24.03.2022 con cui è stato approvato il Bilancio di Previsione per il triennio 2022 - 2024;
- la deliberazione del Presidente n. 1 del 3.01.2023 con cui è stato approvato il PEG 2022 - 2024 in fase di esercizio provvisorio per l'anno 2023;
- Visto l'art. 163 comma 3 e 5 del D.Lgs 267/2000;

## **D E T E R M I N A**

1. **di nominare** la Commissione di Gara relativa all'appalto in oggetto, con la composizione di seguito indicata:

**PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi - Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como;

**COMPONENTE:** Dott. Andrea Bolazzi - Tecnologo Alimentare - libero professionista;

**COMPONENTE:** Dott. Alberto Grassi - Tecnologo Alimentare - libero professionista;

**SEGRETARIO:** Arch. Antonio Talarico - Servizio S.A.P. della Provincia di Como;

2. **di dare atto** che i curricula del dott. Bolazzi e del dott. Grassi sono allegati alla presente determinazione, quali parti integranti, mentre, il curriculum vitae del dott. Accardi è pubblicato sul sito istituzionale della Provincia di Como [www.provincia.como.it](http://www.provincia.como.it) nella sezione Amministrazione Trasparente;

3. **di quantificare**, tenuto conto di quanto espresso all'art. 5 commi 4 e 5 dell'allegato "A" della deliberazione del Presidente n. 13 del 23.02.2021 "Modifica al Regolamento per la nomina dei componenti delle commissioni di gara" nell'importo lordo di € 2.500,00 (IVA, tasse e contributi inclusi) il compenso spettante ai componenti esterni della Commissione di gara di che trattasi, oltre ad eventuali richieste di rimborso spese documentate;

4. **di stabilire** che il compenso spettante al dott. Bolazzi e al dott. Grassi, in qualità di componenti esterni della Commissione di Gara, sarà corrisposto direttamente dal Comune di Inverigo, trovando imputazione al quadro economico del progetto, successivamente alla trasmissione del provvedimento di liquidazione disposto dal Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale al termine delle operazioni di gara;

5. **di dare atto** che nessun compenso è dovuto al personale interno componente della Commissione di gara trovando applicazione il principio di onnicomprensività della retribuzione;

6. **di dare atto** pertanto che il presente atto non comporta spesa a carico dell'Ente;

7. **di pubblicare** il presente provvedimento ai sensi dell'art. 29 del D.lgs n. 50/2016 sul profilo dell'Ente nella sezione Amministrazione trasparente e sul sito dell'Osservatorio Regionale Contratti Pubblici.

Lì, 10/01/2023

IL RESPONSABILE  
COSTANZO GABRIELLA  
(Sottoscritto digitalmente ai sensi  
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

# CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ANDREA BOLAZZI**

Indirizzo

Telefono

E-mail **info@fqc.it**

Nazionalità **Italiana**

Data di nascita **29 NOVEMBRE 1976**

• Date (da ottobre 2007– ad oggi)

### **FQC SNC – TITOLARE, CONSULENTE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE**

- esecuzione di sopralluoghi presso centri cottura e punti di distribuzione per la verifica delle modalità di preparazione pasti, della somministrazione dei pasti e del rispetto del Capitolato del servizio di ristorazione;
- verifica qualitativa ed analitica delle caratteristiche delle derrate alimentari, non alimentari e delle superfici utilizzate per l'erogazione del servizio
- verifica delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature, impianti e strutture
- verifica del rispetto delle norme di sicurezza relative alle attrezzature e agli impianti
- verifica dei piani formativi del personale
- verifica della corretta esecuzione del piano dei trasporti
- verifica del personale presente in termini di numero, monte ore, mansione, livello
- verifica igiene del personale
- verifica igiene ambientale (attrezzature e strutture) e delle procedure di sanificazione e la prevenzione dell'inquinamento ambientale
- controllo della corretta applicazione da parte della società di gestione del piano di autocontrollo redatto in ottemperanza delle norme HACCP
- verifica degli aspetti nutrizionali
- valutazione della qualità del pasto fornito (specifiche organolettiche)
- Predisposizione del menù e delle rispettive grammature
- Verifica e monitoraggio delle diete speciali.
- Predisposizione di schede di rilevazione dell'accettabilità dei pasti, elaborazione e gestione dei dati stessi, nell'ottica del miglioramento del servizio.
- Partecipazione agli incontri periodici con la Commissione mensa e predisposizione di materiali informativi.
- Monitoraggio degli sprechi nel servizio di ristorazione, finalizzato al contenimento e al recupero (ove possibile) di eccedenze alimentari da destinare a soggetti bisognosi.
- Elaborazione capitolati per la ristorazione collettiva
- Svolgimento di corsi di formazione e educazione alimentare specifici per la ristorazione scolastica
- esecuzione di analisi microbiologiche accreditate su alimenti, superfici, acque;

Date (da ottobre 2013– ad oggi)

### **MICROLAB SRL – SOCIO AMMINISTRATORE, PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE, RESPONSABILE SGO - via Visconti 9, 21047 Saronno (VA), laboratorio accreditato ACCREDIA n.1524 (<http://pa.sinal.it/456857.pdf>) secondo la norma ISO/IEC 17025:2018 e accreditato Regione Lombardia per lo svolgimento di analisi microbiologiche**

- Responsabile SGO secondo la norma ISO/IEC 17025:2018
- esecuzione di analisi microbiologiche accreditate su alimenti, superfici, acque;
- campionatore esperto di alimenti, acque, superfici

## SPECIALIZZAZIONE POST LAUREA

- **MASTER in Alimentazione e Nutrizione Umana Nutrifer conseguito nell'anno 2014**
- **AUDITOR BRC conseguito**
- **RESPONSABILE di Sistemi di Gestione Qualità (ISO EN 17025, ISO 9001, ISO 19011)**

## CORSI, SEMINARI E ALTRE INIZIATIVE FORMATIVE

- **MASTER in Alimentazione e Nutrizione Umana Nutrifer conseguito nell'anno 2014**
- **AUDITOR BRC**
- **RESPONSABILE di Sistemi di Gestione Qualità (ISO EN 17025, ISO 9001, ISO 19011)**
- **SEMINARIO formativo per gli iscritti all'elenco regionale dei Presidenti di commissione di esame leFP**
- **CORSI/CONVEGNI svolti per il mantenimento della professione (con test e rilascio di crediti formativi):**
  1. **HYGIENIC DESIGN AND SANITATION IN FOOD PRODUCTION 29/05/2020 - SICUREZZA ALIMENTARE**
  2. **RISTORAZIONE SCOLASTICA: UN CONFRONTO TRA GLI ATTORI DEL SISTEMA PER RIPARTIRE IN SICUREZZA – OTALL 23/07/2020**
  3. **RISTORAZIONE COLLETTIVA MISURE DI CONTENIMENTO DEL COVID-19– OTALL 12/11/2020**
  4. **LA GESTIONE DEI MOCA IN AZIENDA: ELEMENTI DI BASE 27/05/2021**
  5. **IL TECNOLOGO ALIMENTARE E IL MONDO DEGLI APPALTI PUBBLICI – OTALL 22/07/2021**
  6. **L'INNOVAZIONE DEL DELIVERY HOST FSSC 2021 - OTALL 25/10/2021**
  7. **BIO SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE HOST FSSC 2021 OTALL 25/10/2021**
  8. **FOOD PACKAGING - AGGIORNAMENTO NORMATIVO 28/01/2022**
  9. **IL CORTO CIRCUITO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI SUL CROCEVIA DEI CAMBIAMENTI TRA SOSTENIBILITÀ ED ECONOMIA REALE 30/03/2022**
  10. **ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE ALIMENTI E MOCA - OTALL23/03/2018**
  11. **IL DISEGNO IGIENICO NEGLI STABILIMENTI ALIMENTARI 10/05/2019 EVENTO FORMATIVO (2019) - OTA Friuli Venezia Giulia**
  12. **OLIO E RISTORAZIONE – OTALL 28/05/2018**
  13. **RISTORAZIONE SCOLASTICA DIFFICOLTA' SFIDE E SOSTENIBILITA' – OTALL 2018**
  14. **MOCA: LEGISLAZIONE E DICHIARAZIONE di CONFORMITÀ – OTALL 24/09/2019**
  15. **SICUREZZA ALIMENTARE: METODI RAPIDI PER IL CONTROLLO DI ALIMENTI, ACQUE E SUPERFICI - OTALL 26/09/2019**

## PARTECIPAZIONE A GARE D'APPALTO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

### • Date (dal 2010 – AD OGGI)

**ESPERTO e/o PRESIDENTE DI COMMISSIONI DI GARA** per la ristorazione scolastica e aziendale

Partecipazione, in qualità di membro esperto, della Commissione di gara per la valutazione tecnica di Disciplinari tecnici per i seguenti comuni:

1. Comune di Gerenzano
2. Comune di Cascina Rizzardi
3. Comune di Val Brembo
4. Comune di Gornate Olona
5. Comune di Carvico
6. Comune di Origgio
7. Comune di Busto Arsizio
8. Comune di Vertemate con Minoprio
9. Comune di Cislago
10. Comune di Uboldo
11. Comune di Arsago Seprio
12. Comune di Ferrera di Varese
13. Comune di Induno Olona
14. Comune di Casciago
15. Comune di Dumenza
16. Comune di Agra
17. Comune di Venegono Inferiore
18. Comune di Terno di Sola
19. Comune di Venegono Superiore
20. Comune di Malnate
21. Comune di Olginate
22. Comune di Monguzzo
23. Comune di Brebbia
24. Comune di Turate
25. SUAP Provincia di Varese
26. A2A spa – Società partecipata

### • Date (dal 2010 – AD OGGI)

**CONSULENTE TECNICO PER LA REDAZIONE DI CAPITOLATI D'APPALTO** per la ristorazione scolastica e aziendale per i seguenti comuni anche in conformità con i nuovi CAM:

1. Comune di Triuggio
2. Comune di Sovico
3. Comune di Origgio
4. Comune di Cislago
5. Comune di Venegono Inferiore
6. A2A spa – Società partecipata
7. Comune di Caronno Pertusella

## ALTRE ATTIVITÀ PRESTATE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Date (aprile 2021- ad oggi)</b></li><li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul></li></ul>	<p><b>Comune di BUSTO ARSIZIO (PASTI/DIE 2.000)</b></p> <p>Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Asili nido, scuola infanzia, primarie, secondarie di primo grado.</p> <p>Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</li></ul> <p>Assistenza alla formulazione delle diete speciali</p> <p>Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</p> <p>Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Date (gennaio 2009- ad oggi)</b></li><li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul></li></ul>	<p><b>Comune di LECCO (LC), p.zza Diaz, 1 - 23900 Lecco (LC) (PASTI/DIE 2.500)</b></p> <p>Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Scuola infanzia, primarie, secondarie di primo grado.</p> <p>Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</li></ul> <p>Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</p> <p>Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Date (DA DICEMBRE 2019 – AD OGGI)</b></li><li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul></li></ul>	<p><b>Comune di TRADATE (VA) (PASTI/DIE 500)</b></p> <p>Visite Ispettive di controllo plessi di refezione</p> <p>Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</p> <p>Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</p> <p>Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Date (SETTEMBRE 2019 - AD OGGI)</b></li><li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul></li></ul>	<p><b>Comune di TRIUGGIO (MB) (PASTI/DIE 400)</b></p> <p>Visite Ispettive di controllo plessi di refezione</p> <p>Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.</p> <p>Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione,</p>

cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

- **Date (settembre 2009 - ad oggi)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
- Tipo di impiego

**Comune di Fagnano Olona, Piazza Cavour, 9 - 21054 Fagnano Olona (VA) (PASTI/DIE 500)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Asilo nido, Scuola infanzia, primarie.

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

- **Date (gennaio 2016- 2018)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
- Tipo di impiego

**Comune di MAGENTA (MI) (PASTI/DIE 1.500)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

- **Date (gennaio 2012- 2018)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
- Tipo di impiego

**Comune di BARANZATE (MI) (PASTI/DIE 2.000)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

- **Date (2005 - 2006)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico

**Comuni di:**

- ✓ **Carpi, Corso A. Pio, 91 Carpi (Mo)**
- ✓ **Cesano Boscone, Palazzo Municipale - Via Vespucci, 5 - Cesano Boscone (MI)**
- ✓ **Cinisello Balsamo, Via XXV Aprile 4 - Cinisello Balsamo (MI)**
- ✓ **Cornaredo, Piazza Libertà, 24 - Cornaredo**
- ✓ **Forlì, Piazza Saffi, 8 47100 Forlì (FC)**
- ✓ **Lecco, Piazza Diaz, 1 Lecco (LC)**
- ✓ **Milano, MilanoRistorazione, Via Quaranta 41 Milano (MI)**
- ✓ **Modena, Piazza Grande 17 Modena (MO)**
- ✓ **Rozzano, Piazza G. Foglia 1 Rozzano (MI)**
- ✓ **Sesto San Giovanni, Piazza Resistenza, 20 Sesto San Giovanni (MI)**



✓ **Verbania, Palazzo Civico - Piazza Garibaldi 15 Verbania (VB)**

*Per conto di CONAL srl, Via Binda, 19 - 20143 Milano*

- Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Visite Ispettive di controllo, prelievi per analisi microbiologiche, chimiche, chimico-fisiche e ispettive
- Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04. Assistenza alle procedure di autocontrollo.
- Prelievi ed analisi di carattere microbiologico su matrice alimentare (Reg. CE 2073/04).

**ATTIVITÀ PRESTATE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA AZIENDALE, OSPEDALIERA**

- **Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
- Tipo di impiego

**ASST LARIANA – OSPEDALE DI CANTÙ E MARIANO COMENSE**

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

- **Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
- Tipo di impiego

**GRUPPO A2A SPA – 14 SEDI (2500 PASTI/DIE)**

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

- **Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
- Tipo di impiego

**GRUPPO LA VILLA SPA – 40 SEDI RESIDENZE SOCIO ASSISTENZIALI**

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

## ATTIVITÀ DI DOCENZA / FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (Settembre 2008 - 2016)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li></ul></li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul>	<p><b>DOCENTE AREA SCIENTIFICA per Centro di Formazione Professionale della provincia di Varese</b>, via Monte Generoso 71/A, 21100 Varese (VA)</p> <p>Agenzia Formativa Provinciale di Varese e Luino</p> <p><b>Docente area Scientifica</b></p> <p>Docenza, per un totale di <b>300 ore medie annue</b>, in tema di:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>nutrizione umana</b></li><li>2. <b>igiene degli alimenti</b></li><li>3. <b>Scienze dell'alimentazione e HACCP</b></li></ol>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da Febbraio a Giugno 2008)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li></ul></li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul>	<p><b>DOCENTE AREA SCIENTIFICA per ENAIP sede di Busto Arsizio</b>, via Stelvio 171 Busto Arsizio (VA)</p> <p>Scuola Professionale Alberghiera (triennale)</p> <p><b>Docente area Scienze e tecnologie Alimentari</b></p> <p>Docenza, per un totale di 300 ore medie annue, in tema di:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>nutrizione umana</b></li><li>2. <b>igiene degli alimenti</b></li><li>3. <b>Scienze dell'alimentazione e HACCP</b></li></ol>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da Febbraio a Giugno 2016)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li></ul></li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul>	<p><b>DOCENTE CORSO DI FORMAZIONE PER APPRENDISTI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA</b></p> <p>Scuola Professionale Alberghiera</p> <p><b>Docente area Scienze e tecnologie Alimentari</b></p> <p>Docenza, per un totale di 100 ore medie annue, in tema di:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>nutrizione umana</b></li><li>2. <b>igiene degli alimenti</b></li><li>3. <b>Scienze dell'alimentazione e HACCP</b></li></ol>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (settembre 2021)</li><li>• Tipo di azienda o settore<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul></li></ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE PER "LA GESTIONE DELLA CUCINA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" RIVOLTO AI NIDI E ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA</b></p> <p>Comune di Busto Arsizio</p> <p><b>Docenza per le cuoche e le addette mensa</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (settembre 2021)</li><li>• Tipo di azienda o settore<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul></li></ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE PER "LA GESTIONE DELLA DIETE SPECIALI" RIVOLTO AI NIDI E ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA</b></p> <p>Comune di Busto Arsizio</p> <p><b>Docenza per le cuoche e le addette mensa</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (giugno 2022)</li><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE DAL TITOLO "LA COMMISSIONE MENSA, UNO STRUMENTO IMPORTANTE"</b></p> <p>Comune di Busto Arsizio</p> <p>Docenza sul tema delle regole della Commissione mensa e delle norme igieniche nella ristorazione scolastica</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (MAGGIO 2019)</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "VADEMECUM DELLA COMMISSIONE MENSA" DEL COMUNE DI FAGNANO OLONA</b></p> <p>Comune di Fagnano Olona Docenza sul tema delle regole della Commissione mensa e delle norme igieniche nella ristorazione scolastica, la ristorazione scolastica, cenni di nutrizione umana</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da 2010 a 2019)</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "E QUANDO TUO FIGLIO MANGIA A CASA..."</b></p> <p>Comuni vari <b>Docente area Scienze e tecnologie Alimentari</b> Docenza sul tema della nutrizione umana</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da 2010 a 2019)</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE"</b></p> <p>Comune vari Docenza sul tema della nutrizione umana</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (2010)</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "AMICI DELL'ORTO"</b></p> <p>Comune di Fagnano Olona Progetto rivolto alle prime classi delle scuole primarie</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (2010)</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "MANGIARE CON LE FIABE"</b></p> <p>Comune di Fagnano Olona Progetto rivolto alle prime classi delle scuole primarie</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (2016)</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "LEGUMI...CHE BONTÀ"</b></p> <p>Comune di Origgio Progetto rivolto alle scuole primarie e secondarie</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (MAGGIO 2018)</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "ALLERGERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI" DEL COMUNE DI FAGNANO OLONA</b></p> <p>Comune di Fagnano Olona - Fantanido Docenza sul tema della nutrizione umana</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (2016, 2017, 2018)</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE "LEGGIAMO LE ETICHETTE"</b></p> <p>Comuni vari Docenza sul tema della sicurezza alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (MAGGIO 2019)</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>IDEATORE E RELATORE CORSO DI FORMAZIONE PER "VADEMECUM DELLA COMMISSIONE MENSA"</b></p> <p>A2A spa Progetto rivolto alla commissione</p>

#### ATTIVITÀ PRESTATE PER AZIENDE PRIVATE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)</li> <li>• Nome e indirizzo</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p><b>GRUPPO A2A SPA – 14 SEDI (2500 PASTI/DIE)</b></p> <p>Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti. Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04. Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04. Formazione igienico sanitaria</p>
--	---

• **Date (OTTOBRE 2018 - AD OGGI)**

• Nome e indirizzo

• Tipo di impiego

**MANDARIN ORIENTAL HOTEL E RISTORANTE SETA MILANO E MANDARIN ORIENTAL HOTEL E RISTORANTE SETA COMO PER CONTO DI CENTRO INT.ECO SRL**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario,

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2015 - AD OGGI)**

• Nome e indirizzo

• Tipo di impiego

**BULGARI HOTEL MILANO PER CONTO DI CENTRO INT.ECO SRL**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)**

• Nome e indirizzo

• Tipo di impiego

**FONDO AMBIENTE ITALIANO – 20 BENI NAZIONALI**

Assistenza e consulenza igienico sanitaria

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2020 – SETTEMBRE 2022)**

• Nome e indirizzo

• Tipo di impiego

**DOMINO'S PIZZA ITALIA – 30 STORE NAZIONALI**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

• **Date (OTTOBRE 2014 - AD OGGI)**

• Nome e indirizzo

• Tipo di impiego

**GRUPPO DELLA FRERA PER HOTELS: HILTON GARDEN INN, IBIS HOTEL, GRAND HOTEL VILLA TORRETTA, NOVOTEL BRESCIA, GARDEN INN BRESCIA**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2020 - AD OGGI)**

- Nome e indirizzo
- Tipo di impiego

**FIVE GUYS PER CONTO DI CENTRO INT.ECO SRL – SEDI DI MILANO, ROMA**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2015 - AD OGGI)**

- Nome e indirizzo
- Tipo di impiego

**ARMANI HOTEL PER CONTO DI CENTRO INT.ECO SRL**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2016 - AD OGGI)**

- Nome e indirizzo
- Tipo di impiego

**ROSA SRL UNIPERSONALE – CASNATE CON BERNATE**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

• **Date (OTTOBRE 2014 - AD OGGI)**

- Nome e indirizzo
- Tipo di impiego

**RISTORAZIONE COMMERCIALE HORECA – CLIENTI VARI**

Assistenza all'autocontrollo Igienico Sanitario

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Formazione igienico sanitaria

**ISTRUZIONE:**

- **Iscritto all'albo nazionale Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria (n°415 OTA) per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare dall'anno 2012.**
- **Master in Alimentazione e Nutrizione Umana Nutrifor conseguito nell'anno 2014**
- **Laurea magistrale (5 anni) in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso Università degli studi di Milano, Facoltà di Agraria conseguita nell'anno 2004**

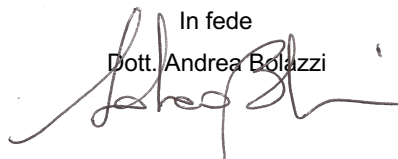
Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/03 del Regolamento Ue 2016/679, dichiaro di non aver a mio carico condanne penali o provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale e di procedimenti penali in corso. Autocertificazione ai sensi della legge n°15/68, D.M. 20 ottobre 1998 n°403 e successive modifiche.

Avvalendomi della facoltà concessa dall'art. 46 D.P.R. 445/2000, consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità DICHIARO che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

Tradate, 21.10.2022

In fede

Dott. Andrea Bolazzi



## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI SOCIETARIE

Nome  
Sede operativa  
Telefono e FAX  
E-mail

**ALBERTO GRASSI**

- Date (da ottobre 2013 – ad oggi)
- Nome e indirizzo
- Tipo di azienda o settore

#### **SOCIO AMMINISTRATORE DELLE SOCIETÀ FQC SNC e MICROLAB SRL**

*FQC SNC, via Visconti 9, 21047 Saronno (VA)*

*MICROLAB SRL, via Visconti 9, 21047 Saronno (VA)*

**FQC snc:** società di consulenza in ambito di igiene e sicurezza degli alimenti e delle produzioni alimentari.

**MICROLAB srl:** laboratorio accreditato c/o regione Lombardia per lo svolgimento di analisi microbiologiche su matrici alimentari, tamponi e acque sanitarie (potabilità e legionella)

### ATTIVITÀ PRESTATE

- Date (2010-2022)
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico

#### **COMUNE DI:**

**AIRUNO (LC), CERMENATE (CO), TRAVEDONA MONATE (VA), TAINO (VA), SARONNO (VA), CERNUSCO SUL NAVIGLIO, TURATE (CO), BREBBIA (VA), GORNATE OLONA (VA), LAVENA PONTE TRESA (VA), COMERIO (VA), ORIGGIO (VA), CARONNO PERTUSELLA (VA), GRANDATE (CO), AIRUNO (MB), CISLAGO (VA), BUSTO ARSIZIO (VA), VERTEMATE (CO)**

- Tipo di impiego

**Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara. Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.**

- Date (2010-ad oggi)
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico

#### **COMUNE DI:**

**Turate (CO), Cislago (VA), Fagnano Olona (VA), Venegono Inferiore (VA), A2A spa - Milano**

- Tipo di impiego

**Revisione e aggiornamento capitolato speciale d'oneri di appalto per il servizio di fornitura e consegna pasti caldi a domicilio e revisione e aggiornamento capitolato speciale d'oneri appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica o aziendale e pasti a domicilio**

- Date (gennaio 2015- ad oggi)
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
- Tipo di impiego

#### **Comune di LECCO (LC), p.zza Diaz, 1 - 23900 Lecco (LC)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Suola infanzia, primarie, secondarie di primo grado.

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata (ELIOR) per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

- Principali mansioni e responsabilità

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

- **Date (Settembre 2009- ad oggi)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

**Comune di Origgio (VA), via Dante, 15 - 21040 Origgio (VA)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Scuola elementare A. Manzoni e Scuola Statale Media Schiaparelli.  
 Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata (RG Oliosi di Pero –MI) per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

- **Date (settembre 2009 - ad oggi)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Comune di Fagnano Olona, Piazza Cavour, 9 - 21054 Fagnano Olona (VA)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Asilo nido, Scuola infanzia, primarie.  
 Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata (SeRist) per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

- **Date (gennaio 2009- ad oggi)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Comune di Caronno Pertusella (VA), p.zza Pertini, 101 - 21040 Caronno Pertusella (VA)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Scuola infanzia, primarie, secondarie di primo grado.  
 Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata (CAMST) per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)  
 Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.  
 Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

- **Date (Luglio-Settembre 2010)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Comune di Marchirolo (VA), Via Dante, 14 - 21030 Marchirolo (VA)**

Consulenti tecnologici alimentari  
 Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.  
**Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.**  
**Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.**

- **Date (Giugno-Luglio 2010)**
- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego

**Comune di Origgio (VA), via Dante, 15 - 21040 Origgio (VA)**

Consulenti tecnologici alimentari

- Principali mansioni e responsabilità

Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.

**Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.**

**Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.**

- **Date (Settembre-Dicembre 2009)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego

**Comune di Caronno Pertusella (VA), p.zza Pertini, 101 - 21040 Caronno Pertusella (VA)**

Consulenti tecnologici alimentari

- Principali mansioni e responsabilità

Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.

**Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.**

**Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.**

- **Date (Luglio-Settembre 2009)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego

**Comune di Venegono Inferiore (VA), via Mauceri 5, 21040 Venegono Inferiore (VA)**

Consulenti tecnologici alimentari

- Principali mansioni e responsabilità

Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.

**Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.**

**Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.**

- **Date (Luglio-Settembre 2008)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego

**Comune di Airuno (LC), Via Pizzagalli Magno 4, 23881 Airuno (LC)**

Consulenti tecnologici alimentari

- Principali mansioni e responsabilità

Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.

**Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.**

**Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.**

## **AUTORIZZAZIONE**

Autorizzo il trattamento dei dati societari ai sensi del D.Lgs 196/03

Autocertificazione ai sensi della legge n°15/68 , D.M. 20 ottobre 1998 n°403 e successive modifiche.

In fede

dott. Alberto Grassi

Saronno, 6 luglio 2022